



## ★ 子供服の Reuse (リユース)

先日、子供が幼稚園に通っていた時のお友達 (いわゆるママ友) の話題がでて、思い出したことがあります。それは、彼女と子供服の取り換えっこをしたことです。

私の第一子は男の子、彼女の第一子は女の子でした。そして第二子は、我が家が女の子、彼女は男の子だったのです。

長男の子供服を整理しているときに、捨てるのはもったいないと思った私は、彼女に「お下がりだけど、もしよかったら子供服をもらってくれないかなあ?」と思い切って尋ねてみました。彼女は快く承諾してくれました。そして、彼女からは、うちの娘のために女の子用の洋服 (彼女の長女さんが着ていたもの) をいただくことになったのです。

新生児から乳児期は、成長が早く、急速に体も大きくなるので、洋服も靴も帽子もすぐ買い換えですよ。お出かけ用の服などは、1~2回しか着ないものもあります。価値観や好みの問題もあるかもしれませんが、ものを大切にすることにもなります。快く同意してくれる方がいるなら、衣類や靴のReuseもいいかなと思います。



## 手作り簡単おやつ「肉まんとおまん」 (私のスクラップBookから)

- 1 玉ねぎやしょうが、椎茸はみじん切りにして、ひき肉や調味料と混ぜ合わせる。
- 2 小麦粉と砂糖は大きめのボウルにいて、真ん中をくぼませてぬるま湯150mlを入れて混ぜる。ベーキングパウダーを加えてこねる。(粉っぽくなるまで)
- 3 まな板に小麦粉を少しふって、そのうえで、耳たぶくらいの堅さになるように調整しながらこねる。(やわらかければ、小麦粉をふってこねる。かたければ、手をぬらしてこねる。)
- 4 8~9等分して、それぞれを麺棒で10cmほどの円形にのばす。包みやすいように、辺縁をやや薄くする。
- 5 円形になった皮に具 (肉まんの具またはあんこ) をスプーンでのせて、辺縁をあわせるようにひだをつくりながら包む。
- 6 蒸し器に蒸気をたてる。クッキングペーパーを5cm四方くらいに切って、その上にまんじゅうを一個ずつのせて蒸し器に入れる。くっつかないように間隔をあけて置く。やや強火で20分ほど蒸す。蒸し器の蓋を濡れたふきんでつつんでおくと、蓋についたしずくがまんじゅうにたれません。

### 材料 (8~9個分)

#### 蒸しパン部分

小麦粉300g、  
砂糖大さじ2、  
ベーキングパウダー小さじ3+1/2

#### 中の具

##### 肉まん (8~9個分) :

豚ひき肉150g、椎茸2個、  
玉ねぎ小1/2個、  
しょうが、ごま油、酒、  
しょうゆ、片栗粉を各小さじ1、  
こしょう少々

##### \*あんまんの場合:

あんこ適宜

